ANNO SECONDO - N. 17 SABBATO 22 LUGLIO 1843

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA

COLTIVAZIONE DEL COLSAT

Il bar. Crud afferma che il colsat è uno dei vegetabili di commercio, che dà il maggiore prodotto netto. Tutti coloro che lo coltivano, confermano questa verità. Quando si pensa ai grandi vantaggi che esso offre, conviene certamente maravigliare nel vederlo così poco coltivato e diffuso. Donde mai la cagione di questa noncuranza? Noi non sappiamo rinvenirla, se non nella indolenza degli agricoltori, tanto più che esso non dovette lottare coi pregiudizi del popolo. Conviene quindi che il possidente animi i suoi coloni alla coltivazione di questa pianta, la quale somministrerà loro un olio buono onde provvedere ai bisogni della vita.

Ma prima che s' inoltriamo sulla sua coltivazione, noteremo che molti confondono il colsat col ravizzone. Bisogna quindi che gli agricoltori esaminino se la pianta ch' essi coltivano sia il vero colsat o ravizzone, perchè dietro l' esatte esperienze del sig. Gaujac un ettaro di terreno coltivato a colsat somministra 955 chil. di olio, mentre lo stesso spazio coltivato a ravizzone non ne dà che 700.

Perchè ciascuno possa facilmente distinguere questi due generi di piante, riferiremo i confronti fatti da Taër.

IL COLSAT	IL RAVIZZONE
(*a*) Appartiene al genere dei cavoli, e, nel suo tutto, s'avvicina alle piante di questa famiglia.	(*a*) È del genere delle rape, ed ha molta rassomiglianza con le piante di questa famiglia.
(*b*) La sua radice principale è quasi cilindrica.	(*b*) La sua radice principale è fusiforme, rassomiglia a quella delle rape, e, quando la pianta può estendersi, fa qualche volta una vera rapa.
(*c*) Le sue foglie sono liscie, carnose, d' un verde chiaro, alcune volte, specialmente le inferiori, color di rame, e coperte d' una polvere biancastra.	(*c*) Le sue foglie sono vellutate, più sottili, meno arrotondate alla loro estremità.
(*d*) Il suo gambo è più forte; non getta germogli dal basso, ma, ad una data altezza, getta dei rami che si estendono piuttosto in largo che in alto.	(*d*) Il suo gambo è più debole; getta dalla base dei rami che formano un angolo acuto con esso.
(*e*) Il suo fiore è giallo chiaro. Fiorisce e matura più tardi.	(*e*) Il suo fiore è giallo intenso. Fiorisce e matura prima.
(*f*) Le silique e i grani sono più grandi.	(*f*) Le silique e i grani sono più piccoli.
(*g*) Per ben radicare, conviene che sieno seminate per tempo.	(*g*) Si può seminarle più tardi.
(*h*) Sotto questa condizione, la pianta è più robusta, e resiste meglio all' inverno.	(*h*) È dessa più delicata, ed è più facilmente distrutta nell' inverno.

Conosciuti i caratteri per distinguere questi due generi di piante, conviene far scelta di buona semente. A tale effetto quando si tagliano, o si maneggiano le piante del colsat converrà sottoporre dei pannilini per raccogliere quella semenza matura che cade spontaneamente, e di questa valersi per la seminagione.

Si potrà conoscere la bontà dei semi, se questi saranno pesanti, e di un bel color marronato scuro, e non nericcio, e se schiacciandoli coll' ugna sen vegga uscire umore abbondante.

Per due anni di seguito si può far uso della semente raccolta sullo stesso campo, ma nel terzo anno sarà bene cambiarla, acciocchè non degeneri. Ma meglio sarebbe che le sementi si raccogliessero da piante coltivate a bella posta in terreni convenientemente preparati.

Abbenchè il colsat riesca in quasi tutti i terreni, nonostante, per svilupparsi nel modo più vantaggioso, richiede un terreno fresco e profondo, poco tenace, e pervio agl' influssi dell' aria, dell' acqua, del caldo e della luce. Ma quando tale non fosse, si deve cercare di migliorarlo con lavori profondi e ripetuti, e con buoni concimi.

Il tempo opportuno di seminare il colsat, comincia dalla metà di Agosto, e dura fino ai primi di Settembre. È d' avvertirsi che il terreno dev' essere alquanto umido, e se tale non fosse, bisognerà aspettare il beneficio di qualche pioggia, tardando questa semente a schiudersi ed a germinare in terra asciutta.

Il cavolo colsat coltivasi in due maniere: si semina a distesa e in pieno campo, contentandosi di diradarlo quando gli si dà il primo lavoro; o più comunemente, e l' esperienza ha dimostrato essere questo il miglior metodo, si semina dapprima in un terreno particolare per quindi spiantarlo quando avrà acquistato una forza sufficiente, e ripiantarlo a solchi.

Il secondo metodo lascia più tempo per preparare convenientemente la terra destinata allo sviluppo ed alla raccolta del colsat, oggetto importantissimo nell' avvicendamento; e, facilitando le sarchiature e rincalzature, assicura maggiormente il successo e l' abbondanza di questa raccolta; ma esso è lungo e costoso.

Il primo è più speditivo, più economico, più conveniente alle colture estese, ma generalmente meno favorevole alle operazioni successive ed alla prosperità della raccolta. Ciascuno deve quindi preferire quello che gli sembra meglio applicabile alle circostanze locali in cui si trova; e in tutti i casi, la terra dev' essere bene lavorata.

Molti anche usano di seminare il colsat sopra il grano turco e meglio sopra il cinquantino, subito dopo averlo rincalzato, e non gli praticano nessun' altra coltura; ma così facendo il prodotto riesce assai scarso, e facilmente perisce pei geli.

Dieci libbre di semente basteranno per seminare un campo di terra; ma per una più economica distribuzione sarà bene mescolare il seme con terra asciutta, ovvero coll' arena, come si pratica dagli ortolani per tutti i semi minuti, acciocchè riesca la seminatura eguale, rada, e ben distribuita. Seminato che sia il colsat deve coprirsi col rastrello nella stessa guisa che si fa con le sementi di ortaglia. Quando il seme è nato, s' innaffiano le pianticelle per fortificarle; si diradano se sono troppo fitte, e si nettano dalle mal erbe.

Il tempo più favorevole per trapiantare il colsat è il mese di Ottobre. Questa trapiantagione debbesi fare in un terreno nel quale si sia raccolto il grano, dopo avere precedentemente bene preparato il suolo. Le pianticelle del colsat, debbono essere sbarbate non a mano, ma con la zappa cercando di levarle col pane perchè non restino offese nelle radici: per questo si preferiscono le giornate nuvolose ed anche piovose, perchè allora le pianticelle attaccano meglio. La piantata si fa a quinquonce e alla distanza di 15 a 18 pollici da una pianta all' altra, e si piantano piuttosto profonde che superficiali.

Per eseguire questa trapiantagione con prestezza, bisogna che uno faccia il buco, e che un altro vi ponga la pianta e riempia il buco, senza però comprimere di troppo la terra intorno alle radici.

Quello che rimane da fare qualche tempo dopo fatta la piantagione, cioè in Novembre, si è di mettere nuove piante nel luogo di quelle che non hanno preso.

Sul principio della primavera devesi rincalzare la terra, ed accostare ai fusti d' ogni pianta, avvertendo di sradicar dal terreno l' erbe nocive: le medesime diligenze si rinnoveranno al tempo della fioritura. Nè queste pratiche devono intimorire il diligente agricoltore, perchè quanto più spesso la terra è smossa e nettata intorno ad una pianta in vegetazione, fino all' epoca della fioritura, e più si attiva e progredisce generalmente questa vegetazione. In tutte le culture di pieno campo non devesi arrestarsi su questo punto se

non quando le spese sono superiori al beneficio che ne risulta.

Il colsat ordinariamente matura entro Maggio o ai primi di Giugno, secondo la qualità del terreno, del clima e della stagione.

Quando si osserva l'appassimento e la caduta delle foglie inferiori, e il color giallastro dello stelo, gli è segno ch'è completa la maturità della semente, e perciò non convien perdere un istante, quando il tempo è bello, per raccoglierlo, perchè differendo si può perderne una gran parte. Tutti sanno, dice Dombasle, che la maturazione dei grani oleosi è molto ineguale, e che quand'è completa, lo sgranamento fa perdere molto ricolto, specialmente se una pioggia lo colge, e sia questa susseguita da un semplice radiamento di sole. Per ovviare a questi inconvenienti si falcia il colsat al momento in cui le silique cominciano ad ingiallire, indi lo si ammanna in cumulo, e quando la parte superiore è quasi bianca, si rivolge la manella con precauzione, onde esporre l'altra parte al sole. Se si ha una quantità troppo grande di colsat per batterlo subito, si forma delle cataste, ponendo tutte le silique nell'interno. La fermentazione avviene poco a poco, e il grano matura tanto bene quanto nelle manelle. Con questo metodo si è meno esposti all'intemperie. Quando il tempo è incerto o che il raccolto è considerevole, subito dopo che si ha falciato il colsat, lo si ammucchia, disponendo i grani verso il centro. Il colsat si riscalda e matura, in modo di poterlo battere poscia con facilità. Il grano è nero ad un tempo e buono per l'estrazione dell'olio, come se fosse trattato con qualunque altro processo, e questo ha il vantaggio di porlo al sicuro di ogni evento.

Avvertiremo in fine che non si devono svellere le piante, ma segarle terra terra con una falciuola ben tagliente, senza scuoterle, ed è meglio seguire questa operazione la mattina e la sera, e se fosse possibile con tempo fresco. Tagliate che sieno si portano sotto vaste rimesse, dove gli steli si ammontano senza pigiarli, in modo che l'aria circolandovi dentro, possa meglio seccarli. Quando le piante sono bene asciutte si battono col correggiato per farne uscire il seme dalle silique; quindi si coletta questo seme come quello di grano, e si distende sui granai in sottili strati, finchè sia spogliato della sua umidità sovrabbondante.

Il miglior momento per estrarre l'olio dal colsat è il principio dell'inverno, prima dei forti geli. Quest'olio è buono per condire, per far lume, adoprasi per la fabbricazione del sapon nero, per la preparazione de' cuoi, e per sodare i tessuti di lana. Il residuo del seme, dopo che n'è stato estratto l'olio, è un eccellente ingrasso dei bestiami, e massime dei bovi e dei porci che ne sono avidissimi. Entra anche come concime delle terre, essendo fra i migliori ingrassi.

G. B. Z.

ECONOMIA PUBBLICA

CENNI SULL'INSEGNAMENTO TECNICO NELLA PROVINCIA DEL FRIULI

Orfanotrofio detto Casa di Carità della R. Città di Udine

(Continuazione e fine)

Educazione delle orfane.

Il direttore dell'Orfanotrofio, accettate che abbia le orfane, presenta le medesime alla superiora delle maestre Rosarie. Questa ne esamina l'indole, la capacità, e le ascrive alla classe che più ritiene opportuna al progressivo andamento di una regolare educazione. Coi metodi prescritti per le scuole pubbliche elementari femminili di I.ª e II.ª classe, quattro maestre approvate e due maestre assistenti insegnano successivamente alle alunne, oltre la dottrina cristiana, il leggere, lo scrivere, il far di conto. Nel venturo anno saranno introdotti altresì gli studj della classe III.ª, ed a quest'uopo altre maestre si dispongono a sostenere gli sperimenti di metodo. Il confessore vigila incessantemente sulle orfane, la superiora e le maestre visita, istruisce, consiglia. Apprendono le ricoverate filare, il cucito, la maglia, e tutti i lavori donneschi fino al ricamo. Alla lor volta tutte attendono alle domestiche bisogna, danno sesto alla masserizia, ammanniscono i cibi. Nella calda stagione alle sei, d'inverno alle otto, lasciano il letto, fanno orazione nella cappella. Ripuliscono indi le stanze, fanno colazione, ascoltano la santa messa. Più tardi passano a scuola, studiano un'ora e mezzo, poi ciascuna dà mano

al proprio lavoro, durante il quale, si recitano in camera varie preghiere. Sul mezzodì, cioè mezz'ora dopo uscite dalla scuola, pranzano, ascoltando in silenzio la lettura spirituale che una delle orfane suol fare. Dopo il desinare è loro conceduta un'ora per ricrearsi. Tornano indi a scuola, e ripigliano come la mattina lo studio, il lavoro, la preghiera.

Sul far della sera vanno accompagnate dalle maestre a diporto nel giardino. Nelle lunghe serate invernali lavorano parecchie ore.

Non escono dallo stabilimento. Le visite dei parenti ricevono, ma presente la maestra.

Questa è la educazione che alle Orfane della pia casa di Carità viene data attualmente. Quando raggiungono la età prescritta, il direttore à cura di far si che loro non manchi, presso agiate ed oneste famiglie, pronto collocamento in qualità di cameriere, ove esse non prescelgano di procacciarsi il vitto dedicandosi a mestieri di cucitrici, stiratrici, crestaje, fioraje, ricamatrici.

Tracciata la origine della *casa secolare di carità* che abbiamo fatto conoscere sotto i rapporti economici, non meno che sotto quelli della educazione morale e tecnologica, ci corre obbligo per sentimento di giustizia imparziale di non tacere il nome del presente suo zelantissimo direttore signor marchese Mangilli. Alla provvida ed antiveggente di lui amministrazione sono principalmente dovuti que' sparmj i quali fruttarono in pochi anni un notevole progressivo aumento delle rendite. I molti ammiglioramenti nell'ordine interno dell'Istituto, e l'avere procacciato di dare un più largo sviluppo alla educazione scientifica e tecnica degli orfani di ambi i sessi, sono a non dubitarne opera sua. Segua egli animoso, operoso, e filantropo la via che intraprese, e noi vedremo in poco d'ora i suoi cari figli di adozione crescere, addoppiarsi anzi di numero: vedremo ben presto sorgere nello stesso Orfanotrofio altre officine comode all' insegnamento pratico di nuove industrie e mestieri. Allora sarà agevole, come si fece con ottimo divisamento nei nostri asili di carità per l'infanzia, l'introdurre pei maschj nelle ore di ricreazione gli esercizj ginnastici, che pur sono utilissimi alla salute, allo sviluppo delle forze fisiche, ed a formare di tutti gli artefici dei valenti pompieri ne' casi d' incendio. Principalmente poi gioverà procacciarsi dei maestri che insegnino i principj del disegno lineare, delle macchine, ed ornativo, la geometria alle arti applicata, e la meccanica, studj senza i quali le arti meccaniche non progrediscono, senza i quali nessun artigiano può oggimai sperare di riescire eccellente. Anche la scelta dei capi maestri per l'insegnamento pratico dei mestieri non dovrebbe cadere che su individui riconosciuti da una commissione non solo abili al lavoro, ma capaci di dare agli allievi una perfetta istruzione. Una sala dell' Orfanotrofio sarebbe opportuno venisse destinata a custodire i disegni, ed i varj modelli delle macchine e degli stromenti. E noi vorremmo che ad incoraggimento e premio di chi si fosse sopra modo distinto per condotta, assiduità di studio, e valentia nel mestiere abbracciato, l' Istituto assegnasse una piccola pensione che dasse modo al medesimo, fornito il suo tirocinio, di passare alla I. R. scuola tecnica in Venezia onde perfezionarsi. Visitando non è molti anni l' Orfanotrofio tecnologico di Prato in Toscana restammo meravigliati e commossi ad un punto, veduto quanto con iscarsi mezzi, e colla sola forza della carità, e del buon volere giunse a fare un uomo solo, un trafficante, e figlio di legnajuolo, Gaetano Magnolfi.

Possa anche l' Orfanotrofio udinese sempre più sulla via del progresso affacciarsi seguendo le traccie del Pratense, e di tanti altri che in Italia e fuori la filantropia aperse a' poveri artigiani! Nè i mezzi alla santa missione verranno manco, chè gli ottimi concittadini nostri, vedendo sempre più fiorire la pia casa di carità, faranno a gara di largheggiare perchè incrementi. C. PROSPERO ANTONINI.

PREZZO DEI BOZZOLI - *Al Compilatore*

Terminata la stagione dei bozzoli da seta, e vedendo come si faccia sollecito di render edotti gli Associati de' varj prezzi che hanno luogo di tal genere nelle varie piazze di Commercio, mi fo carico di unire anco quelli avvenuti nel nostro Mercato e di accompagnarli per quel uso che troverà opportuno.

Prezzi dei Bozzoli che formarono soggetto delle contrattazioni avvenute nella Piazza di Pordenone in questa p. p. stagione.

GIORNI DEL MERCATO	COMPLESSIVO PESO A PREZZO DETERMINATO	PREZZO MINORE	PREZZO MAGGIORE	COMPLESSIVO IMPORTO DEL GENERE VENDUTO	PREZZO MEDIO SETTIMANALE
	Lib. gr. Trev.	*Lire venete*		*Lire venete*	
da sabbato 3 Giugno a tutto sabbato 10	572. 6	2.16.0	3. 3.0	1779. 7.10	3.2.2
da 11 a tutto 17 detto	6217.10	2.12.6	3.10.0	19513. 2. 1	3.2.9.1/6
dai 18 a tutto 24 detto	17195. 3	2.13.0	3.10.0	56921.16. 3	3.6.2.2/5
da 25 a tutto 1.° Luglio	1864. 8	2.18.0	3.10.0	5962.13. 5	3.3.9.1/6
da 2 detto a tutto 8 detto	108. 9	3.—.0	3.10.0	356.12.10	3.5.7

La media generale risultante dalli vari prezzi contratti nella piazza della città di Pordenone è di venete L. 3.5.1.2/6 corrispondente ad Austriache L. 1.91.50/87.

A. P.

INDUSTRIA

VERNICE D' OLIO DI LINO, *del Sig. Liebig.*

L' olio di lino gode della proprietà di trasformarsi poco a poco all' aria in una materia brillante non viscosa, e su questa proprietà è fondato il suo uso importante nelle arti e nella pittura.

La prontezza con la quale succede questo cangiamento, questo preteso disseccamento dell'olio di lino, dipende in parte dalla sua età; l' olio di lino fresco esige un tempo più lungo che l' olio vecchio il quale à fatto delle deposizioni. Si può, come tutti sanno, sollecitare grandemente questa trasformazione riscaldando sino all' ebollizione l' olio di lino prima di adoperarlo, tanto solo quanto con l' ossido di piombo (litargirio), con l' ossido di zinco, e secondo alcuni mercadanti di Parigi con dei pezzi di stagno; esso prende in questo stato il nome di vernice ad olio di lino. Questa vernice è più o meno colorata, più densa dell' olio che servì a prepararla; si cangia alla temperatura ordinaria, nello spazio di ventiquattro ore, sopra lastre di vetro, in un intonaco viscoso, brillante come il ghiaccio, mentre che l' olio di lino richiede otto giorni o dieci per provare lo stesso cangiamento.

Le modificazioni che l' olio di lino provò per passare allo stato di vernice, furono poco studiate; secondo l' opinione comunemente ritenuta, l' ossido di piombo gli fa provare una riduzione parziale; l' olio s' impadronisce dell' ossigeno e dell' ossido di piombo, e subisce in questa maniera, durante la preparazione della vernice, una parte delle modificazioni che non avvengono all' aria che in un tempo più lungo.

Dietro alcune ricerche che intraprese

il sig. Liebig sulla preparazione della vernice, quest' opinione non è fondata; sembra per lo contrario che la trasformazione dell'olio di lino in vernice sia basata sull'eliminazione delle sostanze che si oppongono all' ossidazione, rallentandola o impedendola. Le sue ricerche si limitarono semplicemente all' azione dell' ossido di piombo sull'olio di lino, e la ricerca del miglior modo di preparare la vernice.

Senza riferire le varie esperienze fatte dal sig. Liebig, riportiamo il modo di preparazione della vernice più semplice e migliore, e che si ottiene col sotto acetato di piombo (sale di saturno).

Se si mischia con attenzione, agitando alla temperatura ordinaria, l' olio di lino col sotto acetato di piombo, e che si lasci la mescolanza chiarificarsi col riposo, si separa una grande quantità di deposito bianco limoso che contiene dell' ossido di piombo; l' olio soprastante è trasformato in una vernice eccellente; ha desso un color giallo di vino. Disteso in strati sottili, seccasi perfettamente in 24 ore e contiene 4 o 5 per 100 di ossido di piombo in dissoluzione.

Le proporzioni seguenti sono le migliori per la preparazione in grande; si versa in una bottiglia 500 grammi d' acetato di piombo, 2 chil. e 500 gramme di acqua di pioggia, e vi si aggiunge quando la dissoluzione è terminata, 500 grammi di litargirio ridotto in polvere finissima; si accelera la dissoluzione del litargirio, esponendolo in un luogo moderatamente caldo e rimovendo sovente: si può considerarla come terminata quando non si scorgono più le pagliette di litargirio. Si forma in questa operazione un deposito bianco brillante, che si può lasciar nel liquore o separarlo filtrandolo. La dissoluzione si opera in un quarto d' ora riscaldando fino alla bollitura; se non si impiega il calore, convien lasciar per molti giorni la mescolanza a sè medesima.

La dissoluzione ottenuta serve alla preparazione di 10 chilogrammi di vernice: si allunga del suo volume di acqua piovana, e si aggiunge poco a poco, agitando sovente, a 10 chil. di olio di lino nel quale si abbia prima diviso, con la maggior attenzione possibile, 500 grammi di litargirio ridotto in polvere finissima. Rinnovando tre o quattro volte il contatto della dissoluzione plombica con l' olio, agitandola sovente, e lasciando allora la mescolanza chiarificarsi in un luogo caldo, si ottiene la vernice chiara di un giallo-di-vino, galleggiando il liquor acquoso nel quale si trova diviso in grande quantità il deposito bianco sovraindicato. Il liquore filtrato contiene tutta la quantità di acetato di piombo che si avea impiegato. Questo liquore può servire in tutte le successive preparazioni, senza che si abbia bisogno di preparare una nuova dissoluzione di acetato di piombo, dopo che si sieno disciolti altri 500 grammi di litargirio.

Per ottenere la vernice limpida, è necessario di filtrarla per carta grossa non collata, o sopra del cotone; si separa allora d' una polvere bianca fina, che non si depone che con lentezza nel riposo. Si può imbianchirla con l' esposizione al sole. Quando vogliasi avere della vernice senza ossido di piombo, basta d' aggiungerne una porzione con un poco d' acido solforico allungato, e abbandonar il liquore al riposo; si separa del solfato di piombo, e sopranuota la vernice priva di piombo, limpida e nello stato di purezza.

VARIETÀ

BIBLIOGRAFIA

DELLA ECONOMIA TEORICA E PRATICA DELL' AGRICOLTURA, Opera del Barone *C. B. V. Crud;* tradotta ed illustrata con note ed aggiunte da *A. Codelupi*, e dedicata all' illustre medico ed agronomo sig. *Dott. Gera* da Conegliano; Venezia presso G. Antonelli.

(L' opera si pubblicherà in 14 fascicoli di fogli 4 al prezzo di cent. aust. 87. — È uscito il 5.° fascicolo.)

È questo, ci sembra, il primo libro d' agronomia scritto in Italia, e per l' Italia, coi principii della nuova scuola agronomica oltramontana, la quale se ha per fondamento certe gran verità insegnate fin da rimoti tempi tra noi, ha però il merito di aver saputo progredire e di aver ridotto i suoi canoni all' altezza di quelli delle più floride industrie, non lasciando inutilmente trascorrere per l' arte nutrice dei popoli la scoperta delle scienze fisiche e naturali.

Questo libro è realmente fatto pel coltivatore italiano, sia per le specialità contenute nel secondo volume e relative a colture affatto nostrali, quanto per la generalità del primo, le quali hanno il merito di mostrare che pure in Italia son vere le massime fondamentali dell' arte, che tutto il progresso dell' Agricoltura sta nel perfezionamento ed economia del lavoro del suolo, nella diminu-

zione della semente dei graminacei e nell'accrescimento della coltura dei foraggi per mezzo delle praterie artificiali e delle radici, d'onde ne viene aumento di letami e quindi maggiore e più utile produzione di cereali. A questo che è il fondamento si può dire della riforma desiderata, aggiungere si dovrebbe per noi (come farà certo il traduttore) il progresso delle speciali colture della vite, dell'olivo e del gelso; progresso che dovrebbe mirare non solo al perfezionamento dei metodi per cavar profitto dai loro prodotti, quanto alla convenienza somma che deriva dal far cessare i danni che derivano dalla coltura promiscua, sia col separare a poco a poco le coltivazioni diverse, adattando i vegetabili alle località che sono loro propizie, anzi che pretendere di piegar le località alle esigenze dei vegetabili, sia almeno col non estendere per imitazione stoltissima, nelle località ove si spande ora l'industria campestre, ciò che manifestamente utile sarebbe che non fosse stato fatto nelle vicine campagne.

E questa è la sola parte mancante al libro del baron *Crud,* che nulla ci disse delle piante arboree, forse perchè desse nella sua pratica e nella sua tenuta avevano poca o niuna importanza. E questa è la parte, che aggiunta convenientemente al suo libro, farebbe di quello il trattato completo di agronomia il più utile, il più interessante che l'Italia potesse desiderare per i suoi bisogni.

Prof. M. Cosimo Ridolfi.

L' AMICO DEI CONTADINI.

Sorgo a raccomandare un prezioso libretto alla lettura di tutti gli abitanti della campagna, persuaso che possa riuscire utile insieme e dilettevole a qualunque ceto di persone. Non è roba nuova, nè per questo discapita un momento del suo pregio: val meglio, io penso, il porre in luce un obliato libro di merito, di quello che stamparne taluno di dubbia fama.

Questo che raccomando usciva alla luce l'anno 1805 in Bassano coi tipi della reputata tipografia Remondiniana, ed è scritto da un parroco di campagna, che o per modestia, o stimando il lavoro di poco conto, non v'apponeva neppure il proprio nome. Esso è intitolato l'*Amico dei Contadini* e dedicato a quel Bartolommeo Gamba, che in allora avevasi la direzione della suddetta tipografia e di cui, or non è molto, Venezia e le buone lettere lamentavano la perdita.

L'*Amico dei Contadini* offre un volumetto di 159 pagine, scritto in dialoghi ed assai bene adattati alla intelligenza del popolo. Senza fasto di lingua, ma non senza eleganza, veggonsi dipinte alcune scene campestri, che tengono viva l'attenzione del lettore ed un fondo d'esemplare moralità, da cui traspare l'animo ben fatto dell'autore.

Affinchè ben si comprenda l'indole del libro, trascrivo l'*indice* degli argomenti dei dialoghi, ossia i diversi capitoli in cui è diviso e poscia trasporto qui tutto intero uno dei dialoghi, e scelgo il primo, non perchè sia il migliore, ma perchè il più breve. Niuno, io spero, vorrà tacciarmi di lungheria, mentre invece nutro speranza di far cosa gradita a tutti i lettori di questo foglio.

Indice delle materie contenute nell' Amico dei Contadini.

DIALOGO I.

ECONOMIA FAMILIARE RUSTICA.

Il Piovano, M. Domenico e M. Antonio.

» *Piov.* Addio, cari amici: è dunque vero che il vostro padrone vi diede il congedo, e lasciate la sua possessione che lavorate da molti anni?

M. Dom. Gli è vero pur troppo! Ma quello che più ci addolora si è che perdiamo tutti i buoi, che il padrone vuole a sconto di debiti vecchi, e ci minaccia anche di levarci gli strumenti rurali. Signor Piovano, siamo venuti a pregarvi che parlaste in nostro favore al Padrone. Voi vedete una famiglia che va in totale rovina.

Piov. Ma! Domenico mio, vi rammenta la mia predizione? Vi sono stato importuno assai volte. Sembrava ch'io volessi prender parte soverchia nei vostri affari; ma sarete convinto ch'io parlava per vostro bene.

M. Ant. Quando si ha che fare con padroni crudeli, che non cercano che a ridurre i poveri contadini in miseria, la succede così.

Piov. Avete il torto in questo, caro messer Antonio. Se c'è persona che prende la parte dei poveri lavoratori, son'io; io, che sono il vostro Pastore, il vostro amico, riguardai sempre come affatto miei i vostri interessi. Egli è vero: evvi cotal signore, che chiude il cuore alla voce dell'umanità, la quale grida altamente contro l'oppressione, nè io risparmiai, all'occasione, rispettose rimostranze; ma evvi cotal contadino, che non vuol badare alle insinuazioni delle persone dabbene, e lascia che tutto vada a rovescio.

M. Dom. E chi è costui?

Piov. Il mio caro Domenico. Granajo aperto, quasi ogni giorno a' mercati, tutte le feste all'osteria, nessuna subordinazione familiare: ecco il congedo del padrone, che si andava preparando.

M. Dom. Ma, e che fare? Se chiudo il granajo, tutta la famiglia in ribellione, che si lagna del capo di casa.

Piov. Questo è un vano riguardo, Domenico mio. Provvedete la famiglia di quanto abbisogna di prima necessità, e di quello altresì che riguarda una conveniente decenza; date qualche moneta pel borsellino de' familiari, e poi fate man-bassa su quanto può essere oggetto di rendita. Io proprio non sapea darmi pace, quando lasciata la città, e venuto ad abitare tra voi, m'informai dei vostri usi domestici. In ogni casa c'è un padre ed una madre di famiglia, ed osservai che nelle grandi famiglie non sono mai marito e moglie, quasi temano i minori che i capi così uniti divengano di soverchio potenti. Alla madre di famiglia è affidato l'affare importante della cucina. Dunque olio, sale, qualche commestibile dal Casolino. Chiede denaro; il capo di casa si stringe nelle spalle, e filate, donne, dic'egli, e provvedete sì piccole cose. Povere donne! Se filano, voi 'l sapete, ma sapete altresì il meschino guadagno, e le tante coserelle, di che abbisognano. Il granajo risponde meglio di voi, ed una comare vicina, che si fa caritatevolmente mezzana, reca all'oste, o all'usurajo una gran misura di grano, e ne riporta la metà del valore. Ma e non vedete le vostre fanciulle? Ho

sentito a celebrare le contadinelle della Toscana, ma non credo che colà si veggano nastri di Francia, e fazzoletti di linon, come han cuore di mostrare molte delle nostre forosette. O virtù prodigiosa del granaio! Lasciatelo pure aperto, che quando ancora non aveste ladri domestici, non vi mancheranno degli omaccioni robusti, che sapranno trasportarvi le molte staja di grano, come accadde quest' anno medesimo in questa villa più volte.

M. Dom. A dirla a un tratto non avete il torto a sgridarci; ma i nostri vecchi di famiglia han fatto sempre così ....

Piov. Ma questo *abbiam fatto sempre così* è la vostra rovina. Le circostanze cangiarono tanto, cangiò tanto la buona fede! Se il capo di casa non è dotato di una straordinaria attività, se a tutto non provvede, se non è insomma il *cent' occhi*, guai per quella famiglia. L' indolenza è un precipizio, e questa non fu tanto accarezzata dai nostri buoni vecchi, come lo è ai nostri giorni, ne' quali non si veggono più quelle numerose famiglie, che lavoravano i cento bei floridi campi, e che abbondavano di ogni genere di armento.

M. Ant. Erano ben altri tempi! Le affittanze vecchie erano ben altri contratti! Cotesti signori, se la godono allegramente; spese di gran lusso, grandezza .... e noi polenta, e gran mercè che l' abbiamo tutto l' anno, e ber quasi sempre dell' acqua. Qual amore per la campagna? Ogni anno cresce l' affitto, e col pretesto che crescono i prezzi delle biade, e che noi abbiamo la possessione per un prezzo da nulla, sempre accrescimenti, sempre nuovi pesi, nuove regalie, nuovi carriaggi pel padrone .... non possiamo più vivere.

Piov. Senti disgrazie! Messer Antonio mio, se tutti i contadini fossero a questa miserabile condizione di mangiare a stento della polenta, e bere dell' acqua, verserei anch' io delle lagrime, deplorando la perversità dei tempi e dei costumi pur troppo cangiati. Ma io posso ricordarvi molte comode famiglie in questi dintorni, che se la passano assai bene; e, andate a vederle. Vi troverete un attivo capo di casa, colle sue chiavi seco: troverete familiari subordinati, e provveduti: un amor dominante pel lavoro, avversione alle osterie, e poco trasporto pei mercati.

M. Dom. Voi ricordate la subordinazione dei familiari; e come averla? Questi giovani appena toccano i loro quindici anni, vogliono farla da padroni: si trovano una sposa, e se la prendano pure col nome di Dio: avremo più braccia pel lavoro: ma quando sono maritati, ad ogni istante minacce di sortir di famiglia, e non mai pace.

Piov. E perche caro mio? Perchè il capo di casa è debole: perchè non sa farsi temere; e questo timore deve cominciare dalla stima, che si deve cercare di meritarsi con una condotta ferma e virtuosa. Ma se il capo di casa è sempre all' osteria ....

M. Dom. E perchè dir tanto male delle osterie? Possibile che non s' abbia a bersi una mezzetta chi si bee quasi sempre dell' acqua?

Piov. Cari amici, non istate sulla difesa in proposito di osterie. Potete immaginarvi, s' io Parroco stò in osservazione su quest' articolo, io che ho la vera disgrazia di avere in una Parrocchia di 600 anime tre osterie, che fanno tutte tre gran faccende! Sapete, miei cari, perchè sentite un bisogno di passarvela col compare all' oste? Perchè non gustate la soavità dei piaceri di famiglia, e perchè dimenticate come questa, concorrendo colle sue fatiche al comune guadagno, ha pure un diritto di essere a parte de' comuni sollievi. Fate de' risparmi, e provvedetela di vino piccolo, ed un qualche giorno beetene un bicchierino di buono, ma coi vostri figliuoli d' intorno. Quai piaceri sarebbero uniti alla vostra condizione, se sapeste coglierli! Ma tutto questo si guasta perchè non vi amate, e non siete uniti al comun vostro bene familiare. Ricordatevi che *colui, il quale cerca la sua quiete fuori della sua casa è un uomo infelice.* Mantenete uno spirito d' unione, e sarete forti, sarete felici. E quanto ai mercati, credetemi che non si frequentano tanto per utile di commercio, quanto perchè si fa una piacevole giornata cogli amici. Ed intanto? I lavori della campagna si ristanno addietro. V' hanno dei floridi paesi, dove non v' hanno mercati di biade, ed assai radi mercati di bestiami; e son per questo men ricchi? Siatene certi, la frequentazione dei mercati è una strada sicura per disgustarsi dell' assiduità del lavoro, e della frugalità della rustica tavola. Se avete de' bei buoi, non temete, verranno a chiederveli nelle stalle, e se avete del grano, lo venderete a più caro prezzo sul vostro granajo.

M. Dom. Ma infine, signor Piovano, e cosa ci rispondete sull' urgenza del nostro affare? Ci fate la cortesia di parlare al padrone?

Piov. Volentieri: gliene parlerò, e chi sa? Non sono senza speranza di farvi del bene «.

Mi rimangono due voti a esprimere su questo libro, e sono: primo, che qualcuno cerchi di scoprire il nome del benemerito scrittore, che tanto amore poneva ne' suoi parrocchiani e di pubblicarne col nome, una notizia biografica, ciò che non dovrebbe essere gran fatto difficile. In secondo luogo amerei che taluno, fosse tipografo o no, imprendesse la ristampa di questo pregevolissimo volumetto, imperocchè io suppongo che la prima edizione sia stata di poche copie e sia difficile a rinvenire. Che se mi fosse lecito dirigere un consiglio o una preghiera a qualcuno, io la volgerei ad un brav' uomo, ad un tale che di simili cose e più importanti, s' occupava ancora, e ne riceveva ben meritato premio; e, signor Giacomo Pascatti, io gli direi, tocca a voi: regalatene questo utilissimo libretto, datene una nitida edizione, di quelle che sapete fare; abbiatevi il merito di diffondere uno scritto a portata d' ogni intelligenza e vantaggioso a campagnoli, incominciando dai parrochi sino all' ultimo dei contadini: stampatelo, ed io oso promettervi che, senza contare gli altri, tutti gli associati di questo foglio, vorranno procurarselo. Oppure, laddove questo mio desiderio non fosse eseguibile, parmi che i dialoghi sopra menzionati, non farebbero di sè cattiva mostra neppure fra le pregiate colonne dell' *Amico del Contadino.*

ANGELO PASI.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.